



411570S-2021



南乐县峰哥食品有限公司企业标准

Q/NFS 0002S-2021

风味豆制品

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

南乐县峰哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由南乐县峰哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任红敏、曹静、王莉敏、丁冬梅、赵军峰。

H N
Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型、调味[植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或不油炸，再加入麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草中的几种）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷牛肉味香精、周黑鸭味香精、鸡肉味香精中的一种或多种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或多种）中的几种]、包装、杀菌或不杀菌、包装等加工而成的风味豆制品。

根据商品形状不同可分为：巴西风味豆制品、烤鸭味风味豆制品、香辣味风味豆制品、牛肉味风味豆制品、鸡肉味风味豆制品、五香味豆制品、麻辣味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.4 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.5 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.18 香辛料符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.20 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.33 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	鸭翅状、鸡翅状、长条状、片状	从样品中取出100g，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温水开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	55.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g $\geq$	8.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g $\leq$	5.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg $\leq$	2.5	GB 5009.120
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关

规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，加入生活饮用水、小麦粉、大豆膳食纤维、磷脂、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型、调味[植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油或棕榈油中的一种）油炸或不油炸，再加入麦芽糖、芝麻、青豆、食用盐、白砂糖、甘油、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草中的几种）、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、柑橘黄、高粱红、红曲红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钾、乳酸钠、乳糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、糖精钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、丙酸钙、山梨酸钾、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷牛肉味香精、周黑鸭味香精、鸡肉味香精中的一种或多种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或多种）中的几种]、包装、杀菌或不杀菌、包装等加工而成的风味豆制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县峰哥食品有限公司